

Précision enzymatique
Enozym VINTAGE

Extraction et stabilité de la couleur

Caractéristiques

Enozym Vintage est une préparation enzymatique conçue pour l'extraction et la stabilité de composés polyphénoliques durant la phase de macération fermentaire des raisins rouges.

L'objectif d'**Enozym Vintage** est non seulement l'obtention d'une bonne couleur, mais également la stabilité et l'équilibre des vins dus à l'extraction harmonieuse des tanins, anthocyanes et polysaccharides.

Son action spécifique est appropriée aux macérations moyennes et longues, sur des raisins destinés à la production de vin de qualité supérieure pouvant bénéficier d'un élevage en cuve ou en barrique.

Applications

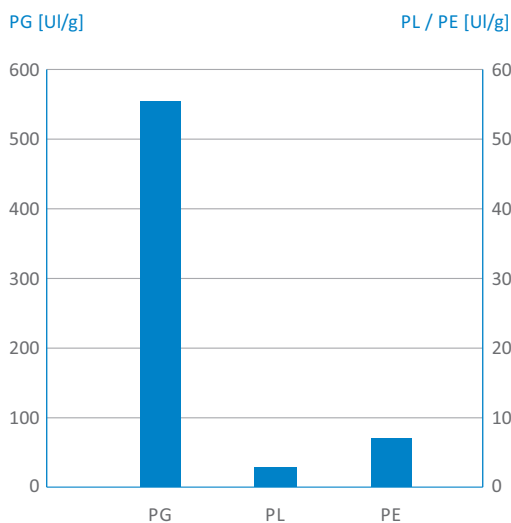
- **Enozym Vintage** permet une **macération efficace** des raisins rouges en facilitant une extraction équilibrée **des anthocyanes et des tanins**. Amélioration de la stabilité des tanins exogènes et endogènes **grâce à leur combinaison avec les polysaccharides**.
- **Extraction des composés aromatiques issus des pellicules**. Les vins traités avec **Enozym Vintage** expriment des arômes variétaux et une **plus grande rondeur en bouche**.
- Grâce à **Enozym Vintage** le temps de macération peut être réduit de 25%, effet recherché pour les encuvages courts. L'activité β -glucanase permet la dégradation des glucanes issus du *Botrytis* (vendanges tardives, raisin de mauvais état sanitaire) et facilite la filtration ultérieure du vin.

Activité enzymatique

Présente des activités enzymatiques pectolytiques en proportions équilibrées : pectine lyase (PL) polygalacturonase (PG) et pectine estérase (PE).

Concentrée en activités secondaires cellulase et hemicellulase qui agissent sur les parois des cellules végétales des pellicules, **Enozym Vintage** dispose d'une activité β -glucanase qui dégrade les polysaccharides variétaux et les lies en suspension. Son activité secondaire protéase agit sur les protéines de membrane et facilite l'extraction des tanins.

Enozym Vintage est exempt d'activité Cinnamyl Estérase (FCE).



Mesure de l'activité enzymatique effective en vinification
 Raisin : PG acide polygalacturonique, PE et PL : pectine hautement méthoxylée (pH: 3,5, Te: 30°C.)

UI:Unités Internationales.

	Activité [UI/g]
Polygalacturonase PG	546,6
Pectine lyase PL	2,8
Pectine estérase PE	7,3

Doses

Macération en rouge	> 1 g/100 kg
Pressurage	> 3 g/100 kg
Filtration	> 2 g/hl
Vins/moûts affectés par la pourriture	> 3 g/hl

ATTENTION : La dose d'emploi doit être optimisée en fonction de la température, du temps de macération et de la variété du raisin.

Mode d'emploi

1. Diluer préalablement la dose appropriée de produit dans 10 fois son poids en eau.
2. Ajouter la quantité correspondante au volume à traiter à la sortie de l'érafloir ou du fouloir ou lors du remplissage de la cuve de fermentation en assurant une bonne homogénéisation.

L'addition de la préparation grâce à une pompe doseuse permet une répartition uniforme du produit.

Précautions de travail

- L'emploi de SO₂ et de tanins œnologiques aux doses habituelles n'interfère pas dans l'activité enzymatique, mais ils ne doivent pas être ajoutés simultanément à la préparation.
- Utiliser le produit dans les trois heures suivant sa préparation

Aspect physique

Granulés couleur crème.

Présentation

Boîtes de 100 g.

Propriétés physico-chimiques et microbiologiques

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0.5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0.5
Salmonelle [UFC/25 g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	< 30
E. coli [UFC/25 g]	Absence
Aactivité antimicrobienne	Non détectable
Mycotoxines	Non détectables

Production

Enozym Vintage s'obtient sur des milieux naturels à partir de cultures spécifiques du champignon filamenteux *Aspergillus niger* et *Trichoderma spp.* non modifié génétiquement (GMO free). Les enzymes sont extraites à l'eau puis purifiées, concentrées et standardisées.

Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un lieu frais, sec et exempt d'odeur.

Stocker à 4°C après ouverture.

Une exposition prolongée à des températures supérieures à 35°C et/ou dans une ambiance humide réduit son efficacité.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Oenologique International et au Règlement CE 606/2009.